

## VITA DI CAMPAGNA

### PERCORSO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

---

Scegliere i prodotti confezionati nelle corsie dei supermercati priva il piccolo consumatore della consapevolezza che dietro un involucro di plastica colorata o una bottiglia d'olio ci sia la vita di una pianta e il lavoro di tante persone. Qual è l'origine naturale del prodotto confezionato che arriva sulle nostre tavole?

Abbiamo ideato un percorso ludico-didattico che porti il bambino a conoscere la **vita di campagna**, più vicina ai processi di realizzazione del prodotto alimentare: conoscere attraverso l'osservazione diretta e l'esperienza pratico-manipolativa.

### IL PROGETTO

#### GLI OBIETTIVI:

Far nascere nel bambino una "coscienza alimentare" che vada oltre la soddisfazione immediata dei bisogni.

Conoscere l'origine dell'olio, sapere come funziona un frantoio, apprendere come si realizza il pane.

#### IL MEZZO:

- Un percorso che mira a prendere confidenza con i gesti, le pratiche quotidiane e le tecniche pertinenti la **produzione dell'olio**. Accompagneremo i bambini in questo "viaggio": dalla conoscenza della pianta d'ulivo al frantoio dove si lavora il prodotto della nostra terra. Le olive si trasformano in prezioso olio extra-vergine!
- Un laboratorio sulla **panificazione**, anche in questo caso partendo dall'origine: la macinazione del grano, la produzione della farina per realizzare l'impasto, questa volta tutto eseguito manualmente dai bambini, e la cottura del pane che per tanto tempo ha costituito la merenda dei nostri nonni, i bambini di ieri!
- Inoltre l'osservazione di animali domestici quali capre, pecore e galline, e di animali meno noti come daini, pavoni e cinghiali, completeranno la giornata in modo da soddisfare la spiccata curiosità del bambino verso il mondo animale.

## LA STRATEGIA:

Il centro "Antiquitates", immerso nella natura laziale, e lo staff ricreeranno l'atmosfera tipica della "VITA DI CAMPAGNA": i bambini, coinvolti in prima persona attraverso spiegazioni interattive e laboratori pratici, la vivranno per un giorno!

**Ore 10.00** Arrivo pullman al Centro Antiquitates, Civitella Cesi (Blera): accoglienza, merenda (portata dai partecipanti).

**Ore 10.30** Diamo il via alla tipica giornata di campagna:

**1^ attività – facciamo il pane:** tutti i bambini macinano il grano, impastano l'acqua e la farina modellano il pane, cottura in forno;

**2^ attività – governiamo gli animali:** andiamo a dar da mangiare ai daini, alle oche e alle caprette;

**Ore 12.30** Pranzo al sacco (portato dai partecipanti) e tempo a disposizione per gioco libero all'area giochi del Centro Antiquitates;

**3^ attività – tutti al frantoio:** passeggiata nell'uliveto, visita al frantoio "Colli Etruschi" presso Blera, dove le olive della zona diventano olio extra-vergine; **merenda con bruschetta condita con l'olio nuovo;**

**Ore 15.30** Consegna dei campioncini di olio del frantoio e delle schede didattiche, poi tutti a casa!

## COSTO DELLA VISITA GIORNALIERA

**Euro 11,00** comprensivo di tutte le attività esposte sul presente volantino.

## INFORMAZIONI UTILI

Le attività didattiche avranno inizio all'arrivo della scolaresca.

Gli orari indicati sono quelli idonei al corretto svolgimento delle stesse; per eventuali forti ritardi all'arrivo o anticipi di partenza, il Centro Antiquitates declina ogni responsabilità relativa allo svolgimento del programma.

## ANTIQUITATES

CENTRO DI ARCHEOLOGIA SPERIMENTALE

Gli alunni saranno suddivisi in GRUPPI (non corrispondenti necessariamente alla sezione) costituiti da un minimo di 20 ad un massimo di 35 elementi, ognuno dei quali sarà seguito da un archeologo messo a disposizione dal Centro Antiquitates. Tutte le attività saranno organizzate dal personale Antiquitates ed eseguite a rotazione secondo i tempi e gli spazi a disposizione.

Il parcheggio è GRATUITO.

Il Centro è dotato di due telefoni pubblici (a scatti), la zona non è coperta da segnale per telefonini

Per maggiori informazioni contattare la SEGRETERIA – Tel. 0761 415031 / Fax 0761 415096  
mail: [archeosperimentale@antiquitates.it](mailto:archeosperimentale@antiquitates.it)